

Kontrolrapport



Virksomhed **Kløverhuset**

Adresse **Møllehaven 2**

Postnr./By **2690 Karlslunde**

CVR-nr. **44023911**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

01-02-2017



Tidligere kontrol

Dato	20-04-2016	
Dato	05-05-2014	
Dato	03-05-2012	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolrapporten er ændret 08-02-2017.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: køletemperaturer, adskillelse imellem fødevaregrupper og procedurer for nedkølingsmetoder, generel opbevaring af fødevarer så disse ikke udsættes for en evt. kontaminering og faciliteter til hygiejnisk håndvask. Vejledt om tid og temperatur ved nedkøling af fødevarer og nedkøling i beholdere med stor overflade.

Følgende forhold vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Plejepersonale benytter ikke hygiejnisk arbejdsbeklædning ved skift imellem plejeopgaver og tilberedning af mad i køkkenet. Vejledt konkret om procedurer for håndhygiejne og brug af foreklæder eller anden ren arbejds-beklædning ved håndtering af fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: renholdelse af køkkenområde med køle/frostskabe, lager og øvrigt udstyr.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: vedligehold af termometer og bordflader.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens elektroniske risiko-analyse og



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

50 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed Kløverhuset

Adresse Møllehaven 2

Postnr./By 2690 Karlslunde

CVR-nr. 44023911

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

dokumentation for udført kontrol af: varemodtagelse og køleopbevaring fra juli 2016 til dags dato. Følgende er konstateret som en bagatelagtig overtrædelse: Vejledt om hyppigere dokumentation, som minimum følge egne frekvenser, for opvarmning/tilberedning og nedkøling.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning, ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er uddannet i fødevarehygiejne, ok.

Vejledt om kendskab til brug af ren arbejdsbeklædning.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

01-02-2017

Dato

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift